



« La BODEGA de la Bosse »

Mai-Juin 2020 - 1

IGP Côtes de Gascogne Brumont blanc

1 x 7.30€

Assemblage Gros Manseng et Sauvignon. Elevage sur lies fines avec bâtonnage. Le sauvignon donne des notes florales d'agrumes et de fruits jaunes, le Gros Manseng apporte longueur, fraîcheur et équilibre. Vivacité et énergie en bouche. Pour accompagner fruits de mers, poissons, fromages de chèvre.

AOP Bergerac moelleux « Jour de Fruit » L'Ancienne Cure

1 x 8.90€

90% Sauvignon-10% Chenin. Vendanges de raisins mûrs, croquants et dorés. Nez puissant avec des notes de fruits à chair blanche. Attaque franche, légère acidité qui donne de la fraîcheur à une bouche ronde légèrement douce. La finale est marquée par un bon retour sur le fruit. Superbe à l'apéritif.

AOP Minervois rosé 2017 « Printemps » Ch Sainte Eulalie

2 x 7.65€

50% Syrah – 40% Cinsault – 10% Grenache. Sol très caillouteux, vignoble en terrasses à 200m d'altitude. Vendanges mécaniques, rosé de saignée. Notes fruitées au nez et en bouche (fraises) et réglissées. Beaucoup de douceur et de finesse. Accompagnera à merveille, charcuteries, salades, plats méditerranéens et fromages de chèvres. A boire dans les 3 ans, sur des charcuteries, poissons grillés.

AOP Minervois rouge 2014 « Louise » Domaine Vordy

2 x 7.70€

55% Syrah-25% Grenache-10% Carignan-10% Mourvèdre. Vin brillant avec une robe rubis soutenu, d'une belle profondeur. Concentré et généreux, son nez rappelle la cerise burlat, la violette, la truffe avec quelques notes de noix muscade. Son tannin est noble et doux, l'attaque en bouche est souple et soyeuse. Accompagnera à merveille des plats cuisinés : cassoulet, tajine, et avec l'âge, gibier.

AOP Bergerac rouge 2016 « Jour de Fruit » L'Ancienne Cure

3 x 8.70€.

60% Merlot-20% Cabernet sauvignon-20% Cabernet franc. Le sol est fait de gravières et de sable. Les vendanges se font à très forte maturité. Nez de fruits noirs, de pruneaux, La bouche est souple, sur les fruits. Très beau vin. Accompagner vos grillades, barbecues, salades, viandes, fromages. A boire dans les 5 ans.,

AOP Côtes du Rhône 2018 « Belle Ruche » Chapoutier

3 x 8.50€

Majorité Grenache et Syrah. Belle robe rouge grenat profond. Nez intense, fruité, notes de cassis et de framboises, agrémenté par des notes de poivre blanc. La bouche est juteuse, puissante, fruitée, avec des notes de fruits rouges accompagnée par de jolies notes de torréfaction. Les tanins sont soyeux et délicats. Idéal pour accompagner de l'agneau. Conservation jusqu'à 5 ans.

TOTAL 12 bouteilles

98.50€

92 €

- En cas de rupture de stock sur un produit, je vous ferai une proposition de remplacement.

Pour souscrire, merci de me renvoyer ce document par mail avec votre accord.

Le règlement se fera lors de la livraison des vins.

NOM / PRENOM

ADRESSE

CP / VILLE

SIGNATURE